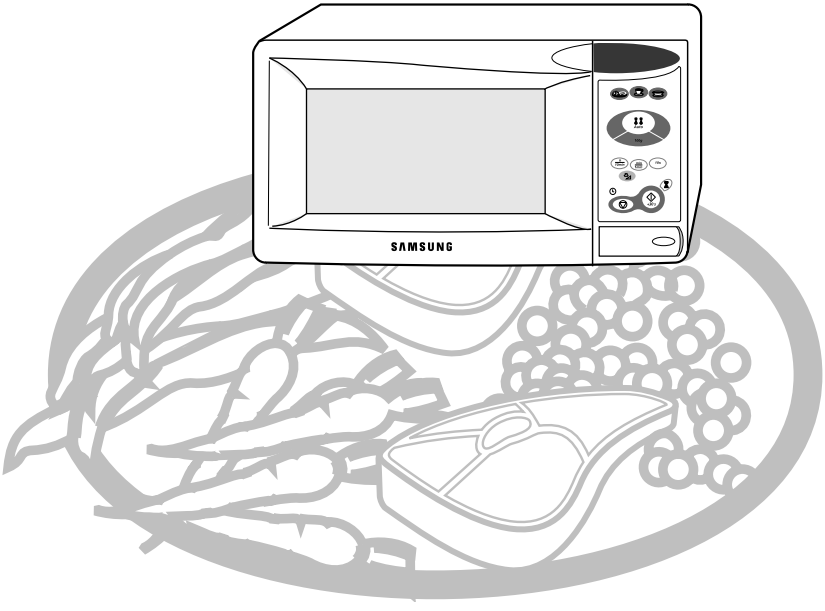
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE
M1733 / M1713

Istruzioni per l'uso
e
Guida alla Cottura

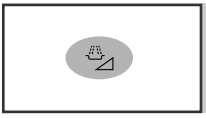


Code No.: DE68-00059C

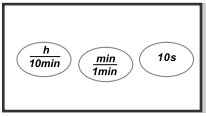
Guida rapida (M1733)

I

Quando si vuole cucinare qualcosa:



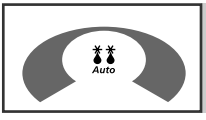
1 Sistemare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto una o più volte.



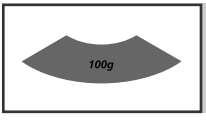
2 Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti **10min**, **1min** o **10s**.

3 Premere il pulsante
Risultato: Inizia la cottura.
Il forno emette quattro bip quando il ciclo di cottura è completato.

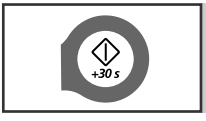
Quando si vuole scongelare del cibo:



1 Sistemare il cibo surgelato nel forno.
Premere il pulsante **Auto** ( ).

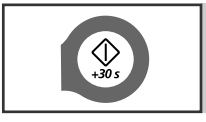


2 Selezionare il peso premendo il pulsante **100g** secondo necessità.



3 Premere il tasto .

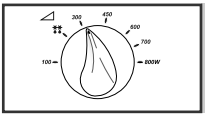
Per prolungare il tempo di scongelamento:



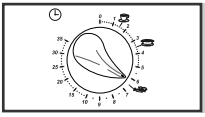
1 Lasciare il cibo nel forno.
Premere una o più volte **+30s** se si desidera prolungare il tempo di scongelamento di 30 secondi o più.

Guida rapida (M1713)

Quando si vuole cucinare qualcosa:

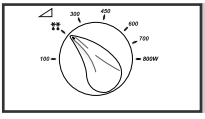


1 Sistemare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza desiderato ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.

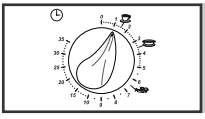


2 Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

Quando si vuole scongelare del cibo:

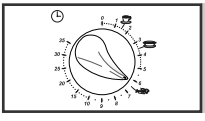


1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** portando l'indicatore su 180W (⁂).



2 Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il tempo di scongelamento appropriato.

Per correggere il tempo di cottura:



1 Lasciare il cibo nel forno.
Ruotare la manopola **TIMER** selezionando il tempo desiderato.

Indice

I

Guida rapida 2
Forno 5
Pannello di controllo 6
Accessori 8

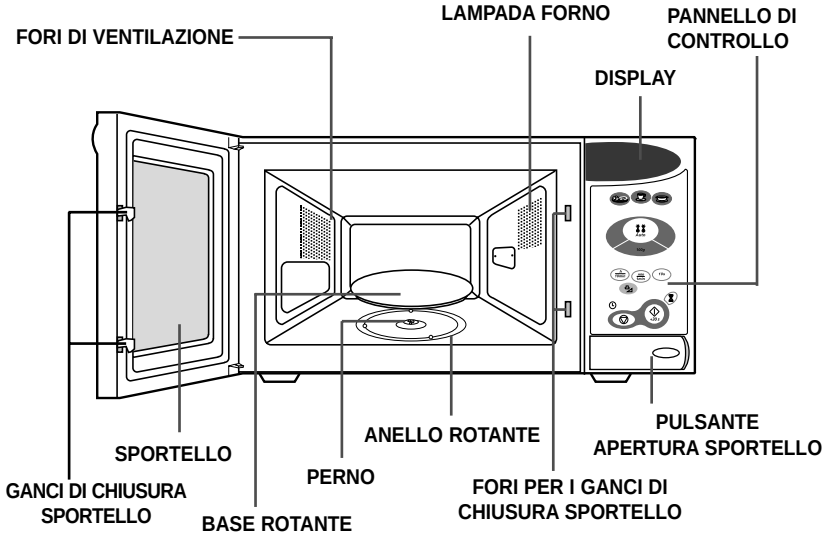
Uso di questa guida di istruzioni 9
Norme di sicurezza 10
Installazione del forno a microonde 12
Impostazione dell'orologio (M1733) 12
Come funziona un forno a microonde 13
Come verificare che il forno funzioni correttamente 14
Cosa fare in caso di dubbi o problemi 15

Cottura/riscaldamento 16
Livelli di potenza 17
Interruzione della cottura 18
Regolazione del tempo di cottura 18
Programmazione del tempo di riposo (M1733) 19
Riscaldamento istantaneo 20
Riscaldamento istantaneo: programmazione 20
Scongelamento automatico 22
Scongelamento manuale (M1713) 22
Scongelamento automatico: programmazione (M1733) 23
Cottura in più fasi (M1733) 24

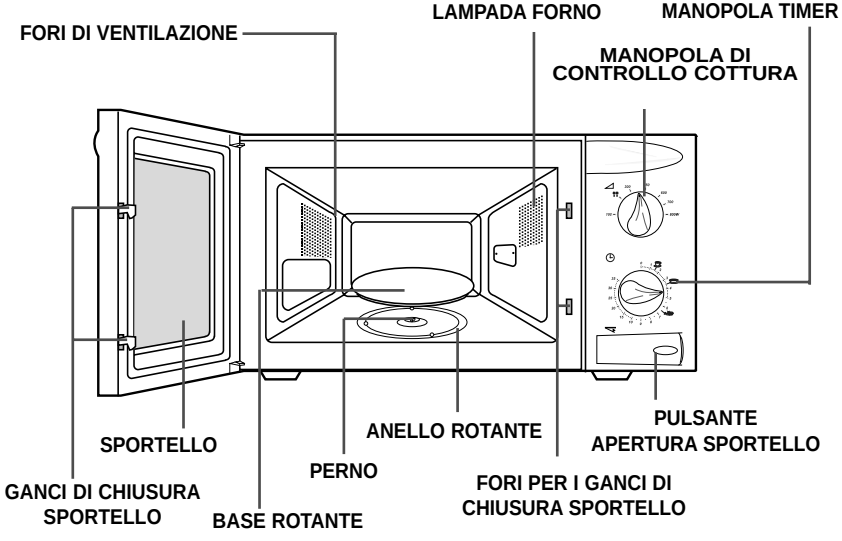
Guida agli utensili 25
Guida per la cottura 26
Pulizia del forno a microonde 33
Conservazione e riparazione del forno a microonde 34
Caratteristiche tecniche 35

Forno

Modello : M1733

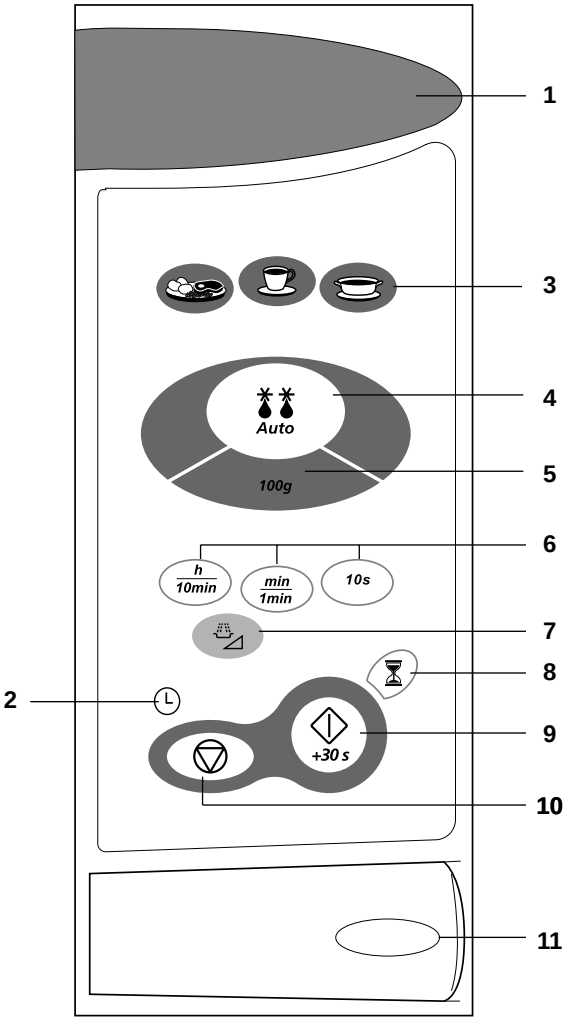


Modello : M1713



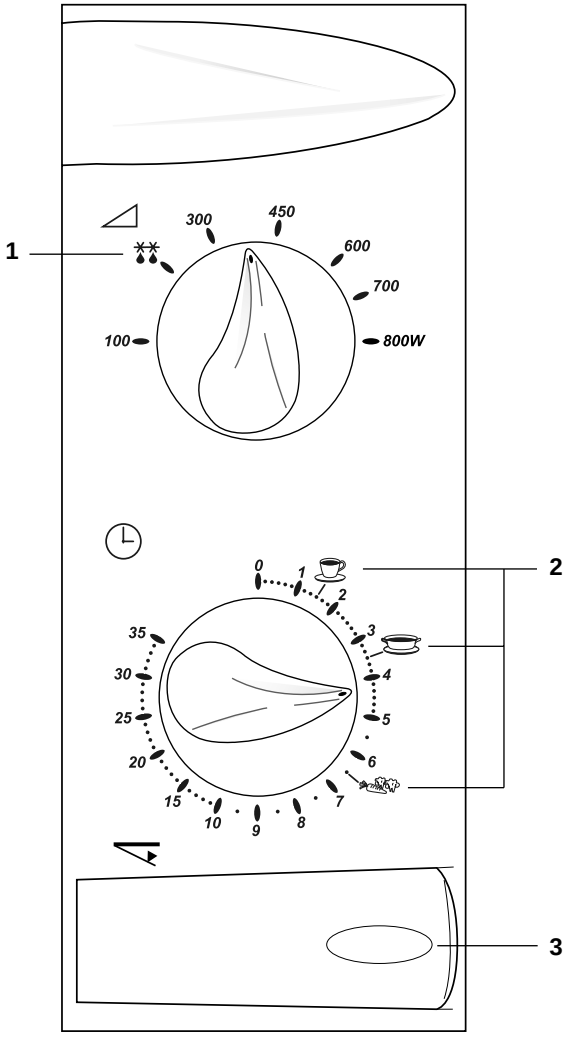
Pannello di controllo (M1733)

I



1. DISPLAY
2. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
3. SELEZIONE RISCALDAMENTO ISTANTANEO
4. SELEZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO
5. SELEZIONE DEL PESO
6. IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA
7. MODALITA' MICROONDE
8. IMPOSTAZIONE TEMPO DI RIPOSO
9. PULSANTE AVVIO
10. PULSANTE STOP/ANNULLA
11. APERTURA SPORTELLO

Pannello di controllo (M1713)

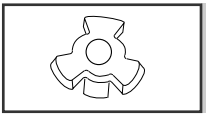


1. SCONGELAMENTO
2. RISCALDAMENTO ISTANTANEO
3. PULSANTE DI APERTURA SPORTELLO

Accessori

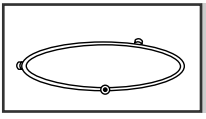
I

I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



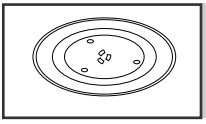
1 **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.

Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.



2 **Anello rotante,** deve essere collocato al centro del forno.

Scopo: L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



3 **Base rotante,** deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.
Scopo: La base rotante costituisce la superficie di cottura principale.
Può essere facilmente asportata per la pulizia.

Non accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le tre modalità base di funzionamento:

- ***Cucinare una pietanza***
- ***Scongelare una pietanza***
- ***Prolungare il tempo di cottura***

Per individuare più facilmente i pulsanti è consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

Importante

Nota

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSISIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore dello stesso. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.

(c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG.

E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
(1) Sportello e guarnizioni
(2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Norme di sicurezza

I

Prima di riscaldare alimenti o liquidi nel forno a microonde, accertarsi di aver rispettato le seguenti misure di sicurezza.

1. **NON** utilizzare utensili metallici nel forno a microonde:
- ◆ Contenitori metallici
- ◆ Piatti con decorazioni in oro o in argento
- ◆ Spiedini, forchette, ecc.

Motivo: Si possono verificare scintille o scariche elettriche che possono danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare
- ◆ Bottiglie, vasetti o contenitori a chiusura ermetica o sotto vuoto.
  Es.) Vasetti di alimenti per bambini
- ◆ Alimenti sottovuoto.
  Es.) Uova, noci con il guscio, pomodori

Motivo: L'aumento di pressione potrebbe farli esplodere.
Consiglio: Togliere i coperchi e forare bucce, sacchetti, ecc.

3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.
Motivo: Le pareti del forno potrebbero subire danni.
Consiglio: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno, in modo che possa assorbire le microonde nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso mentre è vuoto.

4. **NON** coprire le fessure di ventilazione con panni o carta.
Motivo: Il tessuto o la carta portebbero prendere fuoco a causa dell'aria molto calda che fuoriesce dal forno.

5. Usare **SEMPRE** guanti da forno per estrarre i piatti dal vano cottura.
Motivo: Alcuni recipienti assorbono le microonde ed il calore viene sempre trasferito dal cibo al recipiente stesso, che, pertanto, scotta.

6. **NON** toccare le pareti interne del forno e le parti irradianti.
Motivo: Le pareti interne del forno possono essere surriscaldate al punto da provocare scottature anche dopo che il forno è stato spento, sebbene ciò non risulti evidente. NON avvicinare materiali infiammabili alle pareti interne del forno prima di averle lasciate raffreddare bene.

7. Per ridurre i rischi di incendi all'interno del forno:
- ◆ Non lasciare nel forno materiali infiammabili
- ◆ Togliere i legacci metalici dai sacchetti di carta o di plastica
- ◆ Non usare il forno a microonde per asciugare i giornali
- ◆ In presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o togliere la spina dalla presa elettrica.

Norme di sicurezza (segue)

8. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi o alimenti per bambini.
- ◆ Attendere SEMPRE almeno 20 secondi dopo che il forno ha terminato il ciclo di cottura per consentire la distribuzione uniforme del calore.
- ◆ Se necessario, mescolare durante la cottura e SEMPRE alla fine della cottura.
- ◆ Maneggiare con cautela il contenitore dopo la cottura per evitare scottature.
- ◆ Potrebbe verificarsi un'ebollizione improvvisa.
- ◆ Per evitare che i liquidi raggiungano il punto di ebollizione divenendo un potenziale pericolo di scottatura, mescolarli con un cucchiaio di plastica o di vetro prima, durante e dopo la cottura.
  Motivo: Durante la cottura la temperatura potrebbe avvicinarsi al punto di ebollizione e il liquido potrebbe bollire dopo che il contenitore è stato asportato dal forno.
- ◆ In caso di scottature:
  - Immergere la parte interessata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  - Fasciare con benda asciutta e pulita.
  - Non applicare creme, olii o lozioni.
- ◆ Non riempire **MAI** il contenitore fino al bordo. Usare un contenitore più largo nella parte superiore per evitare che il liquido trabocchi durante l'ebollizione. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere se surriscaldate.
- ◆ Controllare **SEMPRE** la temperatura degli alimenti prima di darli ai bambini.
- ◆ **NON** scaldare il biberon con la tettarella applicata, in quanto la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- ◆ NON immergere il cavo dell'alimentazione o la spina nell'acqua e sistemare il cavo dell'alimentazione lontano da fonti di calore.
- ◆ NON accendere il forno in caso di danni al cavo dell'alimentazione o alla spina.

10. Rispettare la distanza di sicurezza durante l'apertura dello sportello.
Motivo: Il rilascio di aria calda o di vapore potrebbe causare scottature.

11. Tenere pulita la superficie interna del forno.
Motivo: Le particelle di cibo o gli schizzi di unto sulle pareti o sulla protezione superiore del forno possono causare danni e ridurre l'efficienza del forno.

12. Quando il forno è in funzione, soprattuto quando è in modalità "Scongelamento" si possono sentire dei "clic".
Motivo: Quando l'energia elettrica è in uscita, si può sentire questo rumore. E' normale.

13. Quando il forno a microonde funziona a vuoto, il sensore con sonda termistore rileva la temperatura in eccesso e l'alimentazone elettrica viene interrotta automaticamente per motivi di sicurezza. Dopo 30 min è possibile usare il forno normalmente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
Durante la cottura occorre ispezionare periodicamente l'interno del forno quando il cibo viene scaldato o cotto in contenitori usa e getta di plastica, carta o altri materali combustibili.

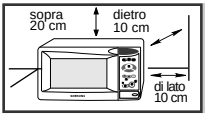
IMPORTANTE
NON consentire ai bambini di giocare con il forno o di utilizzarlo. **NON** lasciarli senza sorveglianza nelle vicinanze del forno a microonde acceso. **NON** conservare o nascondere oggetti appetibili per i bambini all'interno o sopra il forno.

ATTENZIONE
Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e I giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

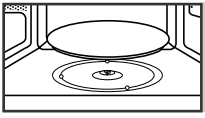
Installazione del forno a microonde

I

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.



1 Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e di 20 cm sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.



2 Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
Posizionare l'anello e la base rotante.
Verificare che la base rotante giri liberamente.

✻ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino che si sarà sufficientemente raffreddato.

✻ Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori, 230 Volt, 50Hz, AC con collegamento di terra. Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Per la sostituzione rivolgersi al rivenditore SAMSUNG più vicino.

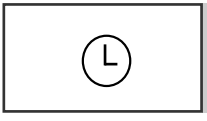
✻ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulirne le pareti interne e la maniglia con un panno umido.

Impostazione dell'orologio (M1733)

Il forno a microonde è dotato di un orologio interno che può essere regolato per visualizzare il computo del tempo in 24 o 12 ore. L'orologio deve essere impostato:

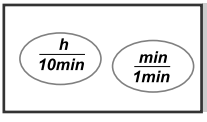
- ***Quando si installa il forno***
- ***In caso di caduta di tensione***

➢ L'orologio deve essere reimpostato durante il passaggio da ora solare a ora legale e viceversa.

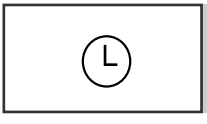


1

Per visualizzare...	**Premere il pulsante ◷ ...**
24 ore	Una volta
12 ore	Due volte



2 Premere il pulsante **h** per selezionare l'ora ed il pulsante **min** per selezionare i minuti.



3 Una volta impostata l'ora esatta, premere nuovamente il pulsante ◷ per avviare l'orologio.
Risultato: L'orologio segna l'ora corrente anche se il forno non è in funzione.

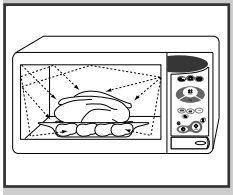
Come funziona un forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; esse sviluppano un'energia con cui è possibile cuocere e riscaldare gli alimenti senza alterarne la forma o il colore.

Le microonde possono essere utilizzate per:

- ***Scongelamento***
- ***Riscaldamento istantaneo***
- ***Cottura***

Principi di cottura



1 Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente mentre il cibo gira sul piatto rotante. Ciò garantisce una cottura uniforme.

2 Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino ad una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua pertanto finché il calore all'interno del cibo viene disperso.

3 I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle caratteristiche degli alimenti:

- Quantità e densità
- Contenuto d'acqua
- Temperatura iniziale (se freddo o congelato)

☞ Poiché la parte centrale del cibo si cuoce per effetto della dispersione del calore, la cottura continua anche dopo che il cibo è stato estratto dal forno. E' importante dunque rispettare i tempi di riposo indicati nelle ricette e in questa guida, per ottenere:

- Una perfetta cottura anche all'interno
- Una temperatura interna uniforme.

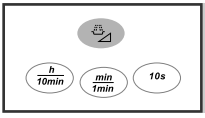
Come verificare che il forno funzioni correttamente

I

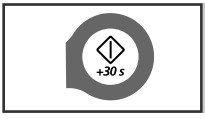
Questa semplice procedura consente di verificare in qualsiasi momento che il forno funzioni corettamente.

Collocare un recipiente con acqua sulla base di cottura.

Modello : M1733

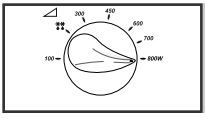


1 Premere il pulsante ed impostare 4 o 5 minuti di cottura premendo il pulsante **1min** un numero corrispondente di volte.

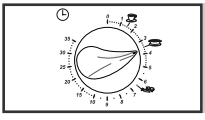


2 Premere il pulsante .
Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti.
Dopo di ciò l'acqua dovrebbe bollire.

Modello : M1713



1 Impostare il massimo livello di potenza ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.



2 Impostare un tempo di cottura di 4 o 5 minuti ruotando la manopola **TIMER**.

➢ Verificare che la spina del forno sia ben inserita nella presa dell'alimentazione e che la base rotante sia collocata nell'esatta posizione. Se non è stato selezionato il massimo livello di potenza, l'acqua impiegherà più tempo per bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

Qualora si verifichi un problema fra quelli elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo.

- E' normale:
  - Presenza di condensa all'interno del forno
  - Fuoriuscita di aria dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di luce dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle prese d'aria

- Il forno non funziona dopo che è stato premuto il pulsante ⏀ (M1733).
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il forno non funziona dopo che è stata ruotata la manopola TIMER (M1713).
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il cibo non ha completato la cottura.
  Possibili cause:
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato e/o non è stato premuto il pulsante ⏀ (M1733).
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato (M1713).
  - Lo sportello non è ben chiuso.
  - Si è verificato un sovraccarico del circuito elettrico che ha bruciato un fusibile ed è scattato l'interruttore di emergenza.

- Il cibo non ha completato la cottura o è troppo cotto.
  - Non è stato impostato il tempo di cottura adeguato al tipo di alimento.
  - Non è stato impostato il livello di potenza adeguato.

- Presenza di scintille e crepitìo all'interno del forno (formazione di archi).
  Possibili cause:
  - E' stato utilizzato un recipiente con decorazioni in metallo.
  - E' stata lasciata una forchetta o un altro utensile di metallo nel forno.
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti del forno.

- Il forno provoca interferenze nel televisore o nella radio.
  - Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi una leggera interferenza nella radio o nella televisione. E' normale. Per prevenire questo inconveniente, installare il forno lontano da radio, televisione o antenne.
  - Se il microprocessore del forno rileva l'interferenza, il display potrebbe azzerarsi. Staccare la spina di alimentazione e inserirla nuovamente. Impostare di nuovo l'orologio (M1733).

➢ Se le misure suggerite non portano alla soluzione del problema, contattare il rivenditore SAMSUNG più vicino o il centro assistenza clienti SAMSUNG.

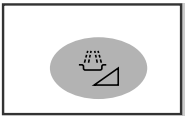
Cottura / Riscaldamento

I

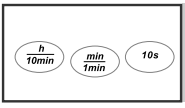
Seguire passo passo la seguente procedura per cuocere o riscaldare i cibi. Verificare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di allontanarsi dal forno in funzione.

Collocare l'alimento al centro della base rotante. Chiudere lo sportello.

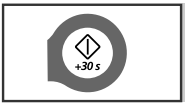
Modello : M1733



1 Premere il pulsante .
Risultato: Sul display appare l'indicazione 800W (massima potenza di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato premendo ancora il pulsante finché sul display appare il vattaggio corrispondente. Consultare la tabella nella pagina seguente.



2 Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s**.

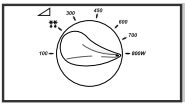


3 Premere il pulsante .
Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare. La cottura ha inizio. Il forno segnalerà che il ciclo di cottura è completato emettendo quattro bip.

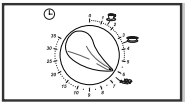
Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

Per riscaldare un alimento rapidamente alla massima potenza (800W), basta premere il pulsante **+30s** una o più volte fino a selezionare il tempo di cottura desiderato. Il forno inizia immediatamente la cottura.

Modello : M1713



1 Selezionare il massimo livello di potenza ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.
(POTENZA MASSIMA : 800 W)



2 Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare.

Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

Il livello di potenza può essere modificato durante la cottura ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.

Livelli di potenza

E' possibile scegliere fra sette diversi liveli di potenza.

Livello di potenza	Uscita	
	M1733	**M1713**
ALTA	800 W	800 W
MEDIO ALTA	-	700 W
MEDIA	600 W	600 W
MEDIO BASSA	450 W	450 W
TIEPIDA	300 W	300 W
SCONGELAMENTO( )	180 W	180 W
MINIMO / RISCALDAMENTO	100 W	100 W

➢ ◆ Quando si seleziona un alto livello di potenza, il tempo di cottura deve essere ridotto.

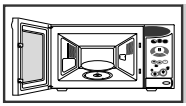
◆ Quando si seleziona un basso livello di potenza, il tempo di cottura deve essere prolungato.

Interruzione della cottura

I

In qualsiasi momento è possibile interrompere la cottura per controllarne il grado.

Modello : M1733

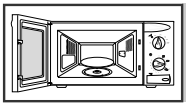


1 Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente il pulsante ◇.

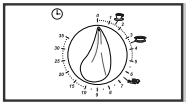
2 Per interrompere definitivamente la cottura:
Premere il pulsante ▽.
Risultato: Le impostazioni di cottura vengono cancellate.

☛ Per cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, premere **Annulla** ▽

Modello : M1713



1 Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.

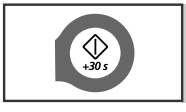


2 Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** fino a "0".

Regolazione del tempo di cottura

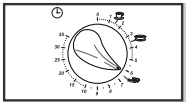
Modello : M1733

Per prolungare il tempo di cottura, premere tante volte il pulsante +30s quanto si vuole aumentare il tempo di cottura.



Premere una o più volte il pulsante **+30s** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Modello : M1713



Aumentare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **TIMER**.

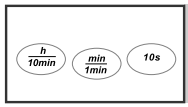
Programmazione del tempo di riposo (M1733)

Il temporizzatore può essere utilizzato in due modi:

- ***come strumento per calcolare il tempo di cottura***
- ***come programmatore del tempo di riposo per lo scongelamento.***

☛ **Temporizzatore di cottura.**

1 Premere il pulsante ⌛ .



2 Selezionare il tempo desiderato premendo i pulsanti **10min**, **1min**, e **10s**.

3 Premere il pulsante ◇

Risultato: Quando il tempo di riposo programmato è scaduto, il forno emette quattro beep.

☛ Per programmare il tempo di riposo tra lo scongelamento e la cottura, vedere pagina 24.

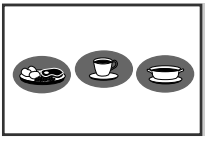
Riscaldamento istantaneo

I

(Modello :M1733)

La funzione Riscaldamento istantaneo consente di impostare automaticamente il tempo di cottura senza premere il pulsante ⏀. Selezionare l'alimento e premere il pulsante tante volte quante sono le porzioni.

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



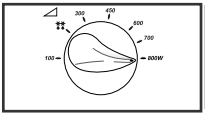
Selezionare il pulsante corrispondente all'alimento e premerlo tante volte quante sono le porzioni.
Risultato: Dopo circa due secondi inizia la cottura. Al termine della cottura:
1) Il forno emette quattro volte un bip.
2) Il segnalatore acustico emetterà 3 bip per un minuto.
3) Sul display appare nuovamente l'orario corrente.

Esempio: Premere 3 volte il pulsante per riscaldare tre tazze di caffé. Fare riferimento alla tabella sottostante.

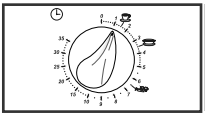
➢ Usare solo recipienti per forno a microonde.

(Modello :M1713)

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino alla massima potenza.



1 Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare Riscaldamento istantaneo. (bevande, zuppe/salse, cibi pronti).

➢ Usare solo recipienti per forno a microonde.

Riscaldamento istantaneo: programmazione (M1713)

Quando si riscaldano alimenti con la funzione Riscaldamento istantaneo, fare riferimento alla tabella sottostante.

Simbolo	Tipo di alimento	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	150 ml	1 min 30 sec	1-2 min
	Zuppe/Salse	200-250 ml	3 min 30 sec	2-3 min
	Verdure fresche	300-350 g	6 min 30 sec	3 min

Riscaldamento istantaneo: programmazione (M1733)

La tabella seguente elenca i vari programmi della funzione Riscaldamento istantaneo e le quantità, i tempi di riposo e i consigli per i singoli casi.

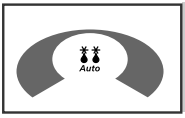
Pulsante	Tipo di alimento	Dimensioni porzione	Tempo di riposo	Osservazioni
	Cibo pronto Freddo	300-350 g 400-450 g	2 min	Mettere il cibo in un piatto di ceramica e coprirlo con pellicola per microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da 3 componenti, p. es. carne con salsa e verdura con contorni tipo patate o riso.
	Bevande Caffé, latte, te, acqua	150 ml (1tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze)	1-2 min	Versare la bevanda in tazze di ceramica e riscaldare. Non coprire. Collocare 1 tazza al centro, 2 tazze l'una di fronte all'altra, 3 o 4 tazze in cerchio. Lasciare riposare nel forno. Girare la bevanda durante e dopo il tempo di riposo. Maneggiare le tazze con cautela al momento di estrarle (ved. istruzioni di sicurezza per i liquidi).
	Zuppa/Salsa Fredde	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 min	Versare la zuppa o la salsa in un recipiente di ceramica o in una terrina dai bordi alti. Coprire durante il riscaldamento e il tempo di riposo. Girare prima e dopo il tempo di riposo.

Scongelamento automatico (M1733)

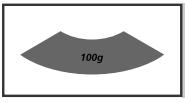
La funzione di scongelamento automatico consente di scongelare carne, pollame, pesce. Il tempo di scongelamento e i livelli di potenza vengono impostati automaticamente una volta selezionato il programma e il peso.

➢ Usare solo contenitori per microonde.

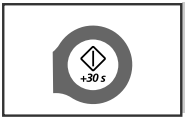
Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1 Premere il pulsante **Auto**(⁑).
Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:
0



2 Selezionare il peso dell'alimento premendo il pulsante **100g**.
E' possibile impostare fino a 1500 g.



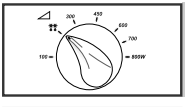
3 Premere il pulsante ⏀.
Risultato: ◆ Inizia lo scongelamento.
◆ Trascorso metà del tempo di scongelamento il forno emette un bip per ricordare che l'alimento deve essere girato.
◆ Premere ancora ⏀ per terminare lo scongelamento.

➢ Lo scongelamento degli alimenti può essere effettuato anche manualmente. Basta selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde e impostare un livello di potenza di 180W. Fare riferimento al paragrafo "Riscaldamento/Cottura" a pagina 16 per ulteriori dettagli.

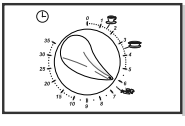
Scongelamento manuale degli alimenti (M1713)

La funzione Scongelamento consente di scongelare carne, pollame, pesce.

Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a 180 W (⁑).



2 Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare il tempo di cottura desiderato.

Risultato: Inizia lo scongelamento.

➢ Usare solo contenitori per microonde.

Scongelamento automatico: programmazione (M1733)

La tabella seguente elenca i vari programmi della funzione Scongelamento automatico, le quantità, i tempi di riposo e i consigli per i singoli casi.

Estrarre gli alimenti surgelati dalla confezione o dai contenitori. Mettere la carne, il pollame e il pesce in un recipiente di ceramica.

Alimento	Dimensioni porzione	Tempo di riposo	Consigli
Carne	200 - 1500 g	20 - 60 min	Proteggere i bordi con foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche, spezzatino e carne tritata.
Pollame	200 - 1500 g	20 - 60 min	Proteggere le estremità delle cosce e delle ali con foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per scongelare un pollo intero o porzioni di pollo.
Pesce	200 - 1500 g	20 - 50 min	Proteggere la coda del pesce con foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per scongelare un pesce intero o filetti di pesce.

Cottura in più fasi (M1733)

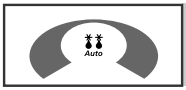
I

Questo modello di forno a microonde può essere programmato per eseguire fino a quattro fasi di cottura in un un solo ciclo.

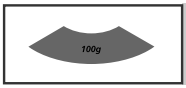
Esempio: E' possibile scongelare un alimento e poi cuocerlo senza riprogrammare il forno. Scongelare e cuocere un pesce di 500g richiede un ciclo di cottura composto da quattro fasi:

- ***Scongelamento***
- ***20 minuti di riposo***
- ***Cottura I (600W per 4 minuti)***
- ***Cottura II (450W per 5 minuti)***

➢
- E' possibile programmare un ciclo di cottura composto da due o quattro fasi.
- Impostando quattro fasi, la prima è lo scongelamento, la seconda il tempo di riposo.
- Non premere il pulsante ◇ prima di aver programmato l'ultima fase.

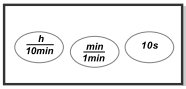


1 Premere il pulsante **Auto** ( ) una o più volte.

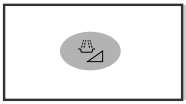


2 Selezionare il peso premendo il pulsante **100 g** fino a visualizzare il peso desiderato (nell'esempio 500g).

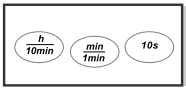
3 Premere il pulsante .



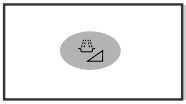
4 Selezionare il tempo di riposo premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s** fino a visualizzare il tempo desiderato (nell'esempio 20 minuti).



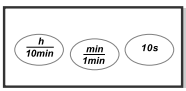
5 Premere il pulsante .
Modalità microonde (I) ; se necessario, selezionare il livello di potenza premendo ancora il pulsante fino a selezionare quello desiderato (600W nell'es.).



6 Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s** fino a visualizzare il tempo desiderato (4 minuti nell'esempio).



7 Premere il pulsante .
Modalità microonde (II) ; se necessario, selezionare il livello di potenza premendo ancora il pulsante fino a selezionare quello desiderato (450W nell'es.).



8 Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s** fino a visualizzare il tempo desiderato (5 minuti nell'esempio).

9 Premere il pulsante ◇.
Risultato: Le quattro modalità [scongelamento e cottura (I,II)] vengono selezionate in successione. A seconda della modalità di scongelamento selezionata, trascorsa metà del tempo di scongelamento un bip segnalerà di girare l'alimento.
◆ A cottura terminata il forno emetterà quattro bip.

Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali		
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗ ✗	Potrebbero prendere fuoco. Potrebbero provocare scintille.
Vetro		Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Pirex	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi.
• Vetro fine	✓	Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola..
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necesario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Guida alla cottura

I

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nei cibi, attirata e assorbita dall'acqua, dal grasso e dagli zuccheri in essi contenuti.
Le microonde fanno muovere rapidamente le molecole di cui sono costituiti gli alimenti. Il movimento veloce delle molecole provoca attrito, che genera calore. Questo calore cuoce gli alimenti.

COTTURA

Utensili idonei alla cottura a microonde:
Gli utensili devono lasciar penetrare l'energia a microonde perché questa sia efficacie. Le microonde vengono riflesse dai metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma penetrano attraverso la ceramica, la porcellana e la plastica e attraverso la carta e il legno. Non usare mai contenitori di metallo per la cottura a microonde.

Alimenti idonei alla cottura a microonde:
E' possibile cuocere a microonde molti cibi, come verdura fresca, frutta, pasta, riso, cereali, legumi, pesce e carne. Anche salse, creme, minestre, budini, marmellate e composte di frutta possono essere cotte in un forno a microonde. In linea generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che verrebbe cotto su un fornello, anche burro o cioccolata fusi, per esempio (vedere il capitolo dei consigli speciali).

Copertura dei cibi durante la cottura
E' molto importante coprire i cibi durante la cottura, poiché l'acqua evapora trasformandosi in vapore, che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: p. es. con un piatto di ceramica, di plastica o con pellicola idonea alla cottura a microonde.

Tempi di riposo
Quando la cottura è terminata è bene lasciar riposare i cibi nel forno per consentire la dispersione del calore.

<u>Guida per la cottura della verdura surgelata</u>

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Cuocere coperto per pochissimi minuti - vedere la tabella. Continuare la cottura per ottenere il risultato desiderato.
Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5-5 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	9-9 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ cereali)	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (sminuzzate)	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere tabella. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura.
Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (800 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	6-7	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'acqua.
Carote	250 g	5-5 1/2	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250 g 500 g	5 1/2-6 9-9 1/2	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole. Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250 g	4-4 1/2	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250 g	4-4 1/2	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	5-5 1/2	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125 g 250 g	2 3 1/2-4	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250 g	6-6 1/2	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250 g	5-5 1/2	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250 g	5 1/2-6	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi

Guida alla cottura

I

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura.
Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Alimento	Porzione	Livello potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	800 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 g	800 W	22-23	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso integrale	250 g	600 W	22-23	10	Aggiungere 600 ml d'acqua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250 g	800 W	18-19	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250 g	800 W	19-20	5	Aggiungere 400 ml d'acqua fredda.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'acqua calda.

Guida alla cottura

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.
Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante.
I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come, p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 800W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.
Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.

Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore. Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:
Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.
NOTA:
Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Guida alla cottura

I

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Bevande (caffé, té acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze)	800 W	1 1/2 2 1/2 3 1/2	1 - 2	Versare in tazze e scaldare. Non coprire: 1 tazza al centro, 2 una di fronte all'altra, 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde e mescolare accuratamente.
Zuppe (fredde)	250 g 450 g	800 W	3 - 3 1/2 4 1/2 - 5	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2		Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Mettere i cibi pronti a 2-3 porzioni in un recipiente di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta).	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100 ml	300 W 200 ml	40 sec. 1 min 10 sec	2 - 3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bottiglia al centro della base rotante. Agitare bene e controllare la temperatura prima di dare il latte al bambino.

Guida alla cottura

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche. Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile. Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.
Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Carne Manzo tritato Costolette di maiale	200 g 400 g 250 g	7 - 8 13 - 15 $7\frac{1}{2}$ - 8	5 - 15	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollame Pezzi Pollo intero	 500 g (2 pz) 900 g	 15 - 16 32 - 34	 15 - 40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pesce Filetti	 200 g (2 pz) 400 g (4 pz)	 7 - 8 13 - 14	 5 - 15	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta Frutti di bosco	 250 g	 7 - 8	 5 - 10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane Panini (ca. 50 g l'uno) Toast/ Sandwich Pane tedesco (grano+segale)	 2 pz 4 pz 250 g 500 g	 1 - $1\frac{1}{2}$ $2\frac{1}{2}$ - 3 5 - $5\frac{1}{2}$ 9 - 11	 5 - 10	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e poggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.

Guida alla cottura

I

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 4-6 minuti finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3-5 minuti a 800 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 800 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6-8 minuti a 800 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3-5 minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevarle dal piatto.

Pulizia del forno a microonde

Pulire regolarmente i componenti seguenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo su:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Base rotante e anello rotante***

Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua insaponata calda. Sciacquare ed asciugare.

2. Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di acqua e succo di limone diluito nel vano di cottura e riscaldare per qualche minuto impostando il massimo livello di potenza.

4. Lavare la base, anche nella lavastoviglie, tutte le volte che è necessario.

NON lasciar penetrare acqua nelle fessure di areazione. NON usare prodotti abrasivi o solventi. Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:

- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

NON togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

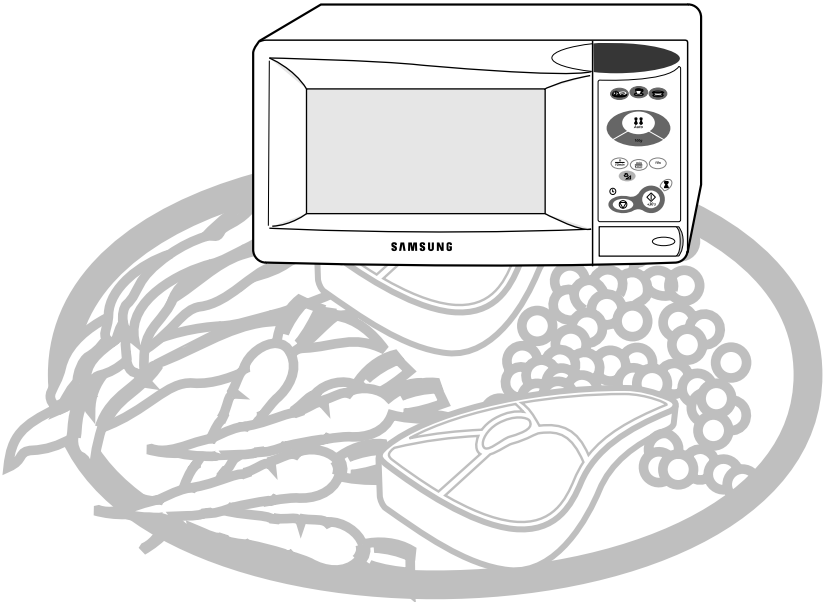
Modello	**M1733 / M1713**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo Microonde	 1200 W
Corrente di uscita	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (L x A x P) Esterne	 489 x 275 x 351 mm
Vano forno	306 x 201 x 322 mm
Volume	20 litri
Peso Netto	 13.5 kg circa

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN
M1733 / M1713

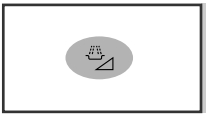
Owner's Instructions



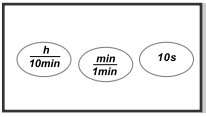
Quick Look-up Guide (M1733)

GB

If you want to cook some food



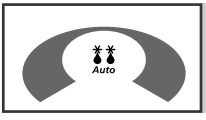
1 Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button once or more times.



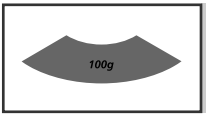
2 Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.

3 Press the button.
Result: Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

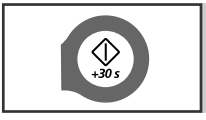
If you want to defrost some food



1 Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto** ( ) button.

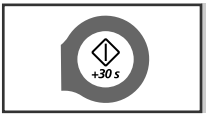


2 Select the weight by pressing the **100g** buttons as required.



3 Press the button.

If you want to add an extra minute

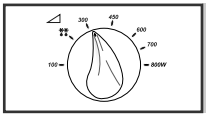


1 Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

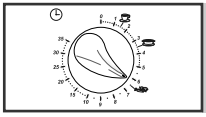
Quick Look-up Guide (M1713)

GB

If you want to cook some food

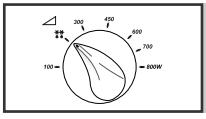


1 Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

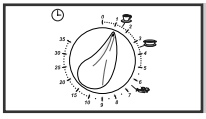


2 Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

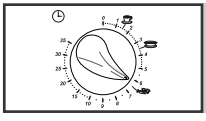


1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to ( ).



2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

If you want to adjust the cooking time



1 Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Contents

GB

Quick Look-up Guide 2
Oven 5
Control Panel 6
Accessories 8

Using this Instruction Booklet 9
Safety Precautions 10
Installing Your Microwave Oven 12
Setting the Time(M1733) 12
How a Microwave Oven Works 13
Checking that Your Oven is Operating Correctly 14
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 15

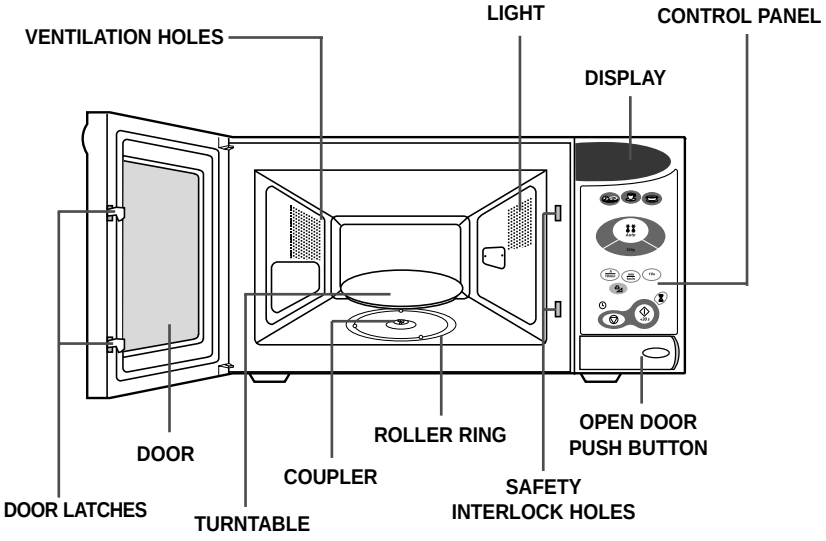
Cooking/Reheating 16
Power Levels 17
Stopping the Cooking 18
Adjusting the Cooking Time 18
Setting a Standing Time (M1733) 19
Using the Instant Reheat Feature 20
Instant Reheat Settings 20
Using the Auto Defrost Feature 22
Manual Defrosting Food (M1713) 22
Auto Defrost Settings (M1733) 23
Multistage Cooking (M1733) 24

Cookware Guide 25
Cooking Guide 26
Cleaning Your Microwave Oven 33
Storing and Repairing Your Microwave Oven 34
Technical Specifications 35

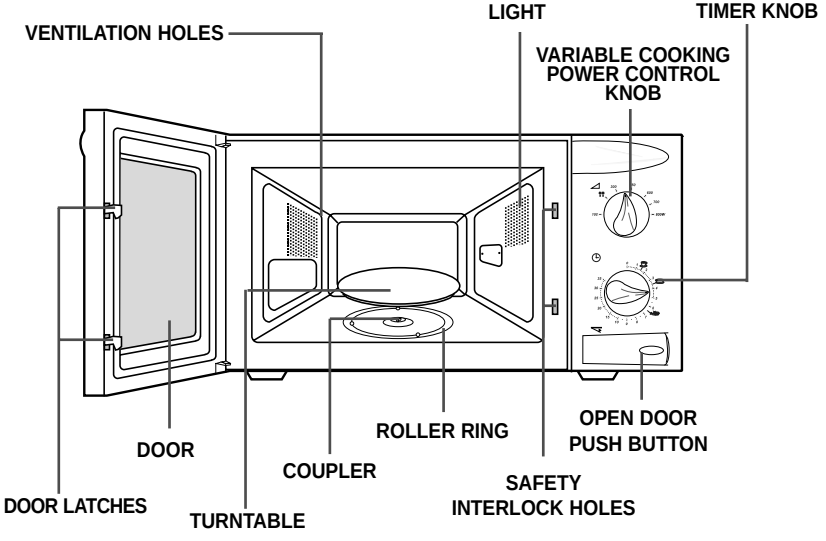
Oven

GB

Model : M1733

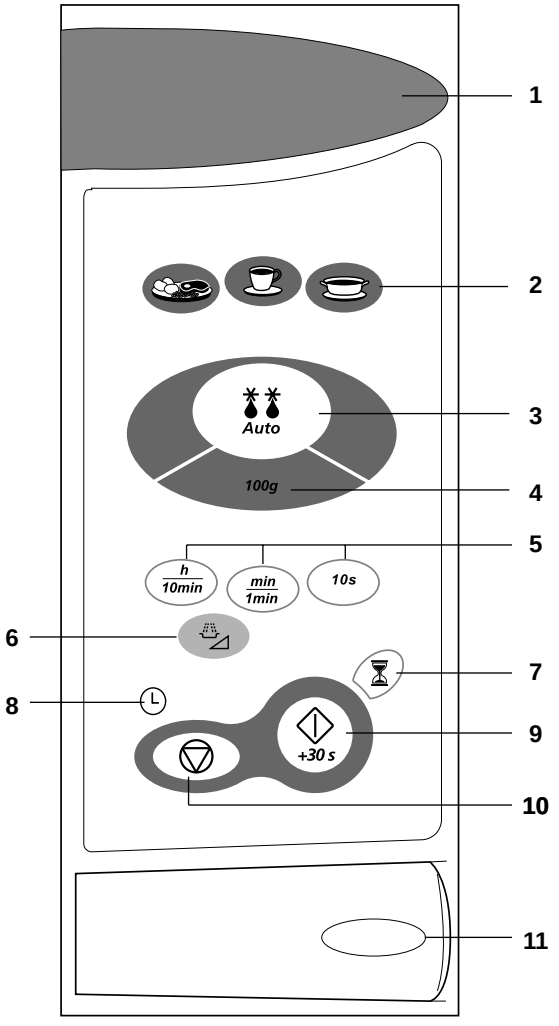


Model : M1713



Control Panel (M1733)

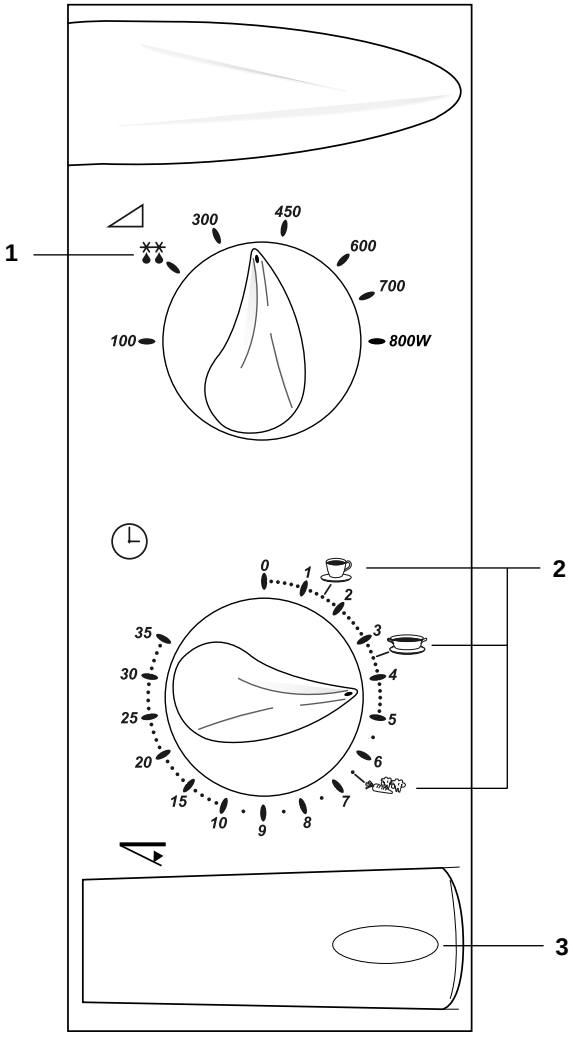
GB



1. DISPLAY
2. INSTANT REHEAT SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. WEIGHT SELECTION
5. TIME SETTING
6. MICROWAVE MODE SELECTION
7. STANDING TIME SETTING
8. CLOCK SETTING
9. START BUTTON
10. STOP / CANCEL BUTTON
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Control Panel (M1713)

GB

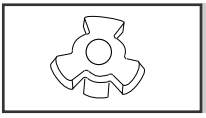


1. DEFROST
2. INSTANT REHEAT
3. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Accessories

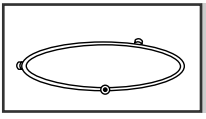
GB

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



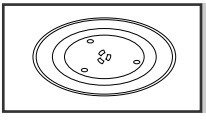
1 **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



2 **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



3 **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting onto the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface. It can be easily removed for cleaning.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.

Important

Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- ◆ Metallic containers
- ◆ Dinnerware with gold or silver trimmings
- ◆ Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- ◆ Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Ex) Baby food jars
- ◆ Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- ◆ Do not store flammable materials in the oven
- ◆ Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- ◆ Do not use your microwave oven to dry newspapers
- ◆ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

GB

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ◆ ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- ◆ Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- ◆ Take care when handling the container after heating. You may burn yourself, if the container is too hot.
- ◆ A risk of delayed eruptive boiling exists.
- ◆ To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- ◆ In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.
- ◆ **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ◆ **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- ◆ **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- ◆ Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- ◆ Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.
Reason: When the electrical power output is changing, you may hear that sound. This is normal.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

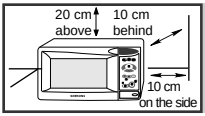
IMPORTANT
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

CAUTION
Microwave radiations
Person must not be exposed to microwave energy, which can be irradiated by magnetron or other microwave generator due to a wrong connection or use.
All the in and out microwave connections.
The wave guide, the flange and the joints must be safe.
Don't let the generator work without a loan which absorbs the microwave energy.
Never look inside an open wave gude or an aerial while the generator is working.

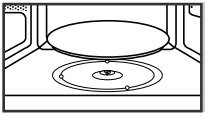
Installing Your Microwave Oven

GB

Place the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.



1 When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.



2 Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

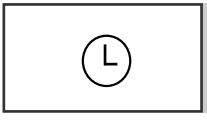
✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time (M1733)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

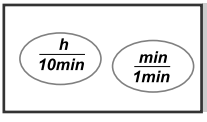
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

➢ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

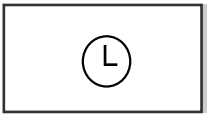


1

To display the time in the...	Then press the ◷ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2 Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** buttons.



3 When the right time is displayed, press the ◷ button again to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

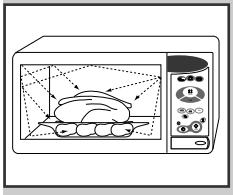
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat***
- ***Cook***

<u>Cooking Principle</u>



1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3 Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

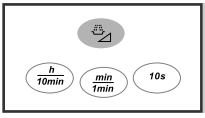
Checking that Your Oven is Operating Correctly

GB

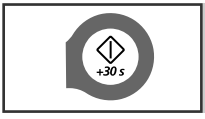
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable.

Model : M1733

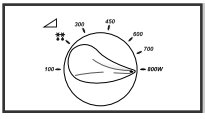


1 Press the button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

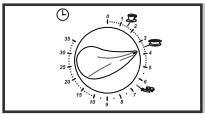


2 Press button.
Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes.
The water should then be boiling.

Model : M1713



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2 Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.

➢ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

GB

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you press the ◇ button.(M1733)
  - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the TIMER knob.(M1713)
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?(M1733)
  - Have you set the timer correctly? (M1713)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1733)

➢ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

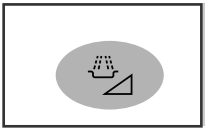
Cooking / Reheating

GB

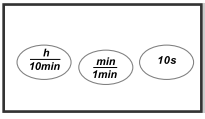
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Close the door

Model : M1733



1 Press the button.
Result: The 800W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



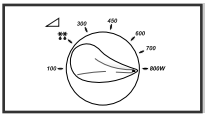
2 Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.

3 Press the button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

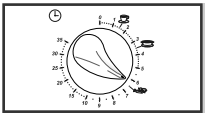
Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(800W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : M1713



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 800 W)



2 Set the time by turning **TIMER** knob.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

Never switch the microwave oven on when it is empty

You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

GB

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	M1733	**M1713**
HIGH	800 W	800 W
REHEAT	-	700 W
MEDIUM HIGH	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LOW	300 W	300 W
DEFROST( )	180 W	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W	100 W

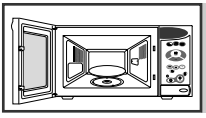
➢ ◆ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
◆ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

GB

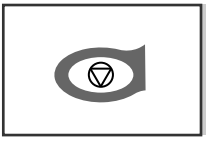
You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1733



1 To stop temporarily;

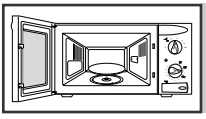
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2 To stop Completely;
Press the ▽ button.
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel**(▽) button again.

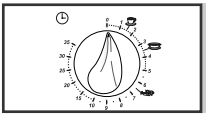
☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel (▽)** button.

Model : M1713



1 To stop temporarily;

Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



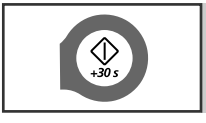
2 To stop completely;

Turn the **TIMER** knob to “0”.

Adjusting the Cooking Time

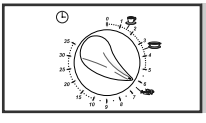
Model : M1733

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model : M1713



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob

Setting a Standing Time (M1733)

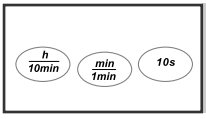
GB

The Hold Timer can be used in two different ways:

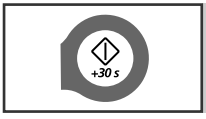
- ***As a simple cooking timer***
- ***To set a standing time for defrosting.***

☛ **As a simple cooking timer.**

1 Press the ⧗ button.



2 Select the required time by pressing the **10min**, **1min**, and **10s** buttons.



3 Press the ⏀ button.
Result: The oven beeps four times when the standing time is over.

☛ To set the standing time during defrosting. See page 24.

Using the Instant Reheat Feature

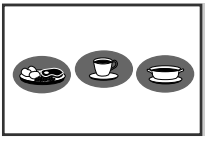
GB

(Model :M1733)

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the ◇ button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Example: Press the ☕ button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table below.



Press the **Instant Reheat** button which you want the required number of times

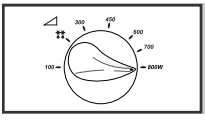
Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

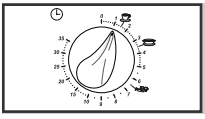
➢ Use only recipients that are microwave-safe.

(Model :M1713)

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



1 Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat.

(drinks or soup/sauce, fresh vegetables).

➢ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Setting (M1713)

Here are a few tips and recommendations to be followed when reheating food with the Instant Reheat Feature.

Symbol	Serving Type	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
☕	Drinks	150 ml	1 min 30 sec	1-2 mins
🍲	Soup/Sauce	200-250 ml	3 min 30 sec	2-3 mins
🥦	Fresh vegetables	300 - 350 g	6 min 30 sec	3 mins

Instant Reheat Settings (M1733)

The following table presents the various Instant Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

GB

Button	Serving Type	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Ready Meal Chilled	300-350 g 400-450 g	2 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta.
	Drinks Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
	Soup/Sauce Chilled	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 mins	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.

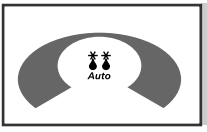
Using the Auto Defrost Feature (M1733)

GB

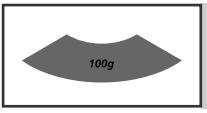
The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

➢ Use only dishes that are microwave-safe.

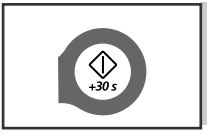
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1 Press the **Auto**( ) button.
Result: The following indication is displayed:



2 Select the food weight by pressing the **100g** button.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



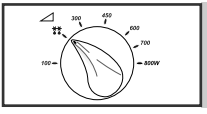
3 Press ◇ button.
Result:
- ◆ Defrosting begins.
- ◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- ◆ Press ◇ again to finish defrosting

➢ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 16 for further details.

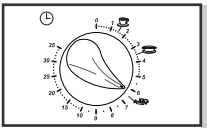
Manual Defrosting Food (M1713)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to 180 W( ).



2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

Result: Defrosting begins.

➢ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings (M1733)

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendation
Meat	200 - 1500 g	20 - 60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
Poultry	200 - 1500 g	20 - 60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
Fish	200 - 1500 g	20 - 50 mins	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.

Multistage Cooking (M1733)

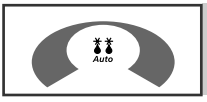
GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to four stages.

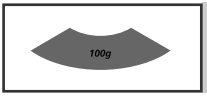
Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in four stages:

- ***Defrosting***
- ***Standing for 20 minutes***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

➢
- ✻ You can set between two and four stages in multistage cooking.
- ✻ If you set four stage, the first stages must be defrosting and the second stage must be a standing time.
- ✻ Don't press ⏀ button until you've set the final stage.

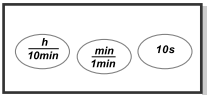


1 Press the **Auto**( ) button.



2 Set the weight by pressing the **100 g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).

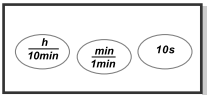
3 Press the ⏳ button.



4 Select the standing times by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (20 minutes in the example).

5 Press the ⏲ button.

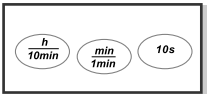
The microwave mode(I) ⏲;if necessary, set the power level by pressing the ⏲ button again one or more times. (600W in the example)



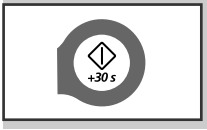
6 Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).

7 Press the ⏲ button.

The microwave mode(II) ⏲;if necessary, set the power level by pressing the ⏲ button again one or more times. (450W in the example)



8 Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).



9 Press ⏀ button.

Result: The four modes [defrosting, standing time and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

◆ When cooking is over, the oven beeps four times.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-5 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	9-9 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	8 1/2 - 9 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-7	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-5 1/2	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5 1/2-6 9-9 1/2	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4 1/2	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	4-4 1/2	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5 1/2	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	2 3 1/2-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	6-6 1/2	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	5-5 1/2	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5 1/2-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250 g	600 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups)	800 W	1 1/2 2 1/2 3 1/2	1 - 2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	800 W	3 - 3 1/2 4 1/2 - 5	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	6 - 7 7 - 8	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	40 sec. 1 min 10sec	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the tempera ture carefully.

Cooking Guide

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	7 - 8 13 - 15	5 - 15	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7 1/2 - 8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pc)	15 - 16	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	32 - 34		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pc) 400 g (4 pc)	7 - 8 13 - 14	5 - 15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	7 - 8	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/ Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pc 4 pc 250 g 500 g	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3 5 - 5 1/2 9 - 11	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 4-6 minutes, until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting.

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 1/2 to 7 1/2 minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

GB

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

➢ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

➢ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

GB

Model	**M1733 / M1713**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1200 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside	 489 x 275 x 351 mm
Oven cavity	306 x 201 x 322 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

Printed in UK